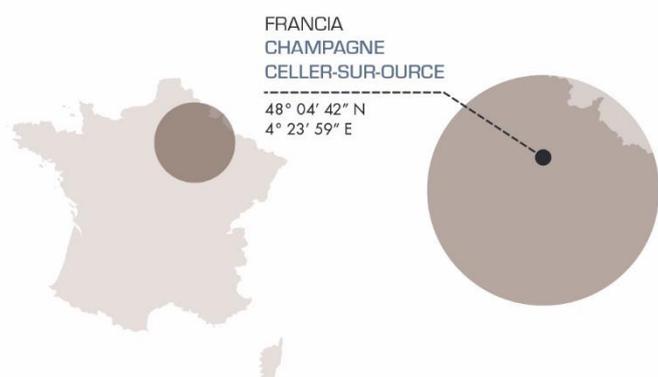


FUMEY-TASSIN

CELLER-SUR-OURCE / CHAMPAGNE-AUBE



FRANCIA
CHAMPAGNE
CELLER-SUR-OURCE
48° 04' 42" N
4° 23' 59" E



ANNO DI
FONDAZIONE
1983



VITIGNI
PINOT NOIR / PINOT BLANC



ESTENSIONE
TERRITORIO
4,65 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
45.000

PLUS-QUE-PARFAIT

Fumey-Tassin
CHAMPAGNE



VITIGNO

100% Pinot Noir

GRADO ALCOLICO

12,5%

DENOMINAZIONE

Champagne AOC

DOSAGGIO

Extra Brut, tra i 2 e 5 gr/l, a seconda dell'evoluzione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura a bassa pressione. Travasi per sedimentazione. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata. La fermentazione malolattica avviene con stabilizzazione a freddo e filtrazione. Invecchiamento in cantina di 60 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Perlage fine e persistente Al naso emergono ricordi di frutti rossi. Il sorso è complesso ed elegante, con un finale iodato molto sottile.

ABBINAMENTI

Perfetto per l'aperitivo o a tutto pasto, con frutti di mare, crostacei e carni bianche.

Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it